91 477 1539

EINBAU-KOCHMULDE 

BUILT-IN HOB 

TABLES DE CUISSON 

PIANI DA INCASSO 

ENCIMERAS ENCASTRABLES 

FOGÕES DE EMBUTIR 

INBOUWKOOKPLATEN 

Bedienungsanleitung
Instructions for use
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Encimeras encastrables
Instruções para utilização
Gebruiksaanwijzing

La piastra elettrica

(solo nei modelli previsti)
Riscaldarla qualche istante se è necessario, al fine di carbonizzare i prodotti rimasti attaccati e strofinarla con con un panno umido. Non dimenticare di ungerla con olio minerale, per una buona conservazione.

Il coperchio

Nei modelli dotati di coperchio in vetro la pulizia si effettua con acqua tiepida senza usare panni ruvidi o sostanze abrasive.
Per facilitare la pulizia nella zona posteriore del piano di cottura, è possibile smontare il gruppo coperchio sollevandolo parallelamente verso l'alto e togliere il listello di ornamento. A pulizia ultimata rimontare il listello e il gruppo coperchio seguendo le operazioni inverse, assicurandosi che i lati inferiori siano aderenti al piano top del mobile.
Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori o la piastra elettrica sono accesi o ancora caldi.

Lubrificazione dei rubinetti a gas

Con il tempo può verificarsi che un rubinetto presenti difficoltà nella sua rotazione o si blocchi, quindi sarà necessario provvedere alla pulizia interna e alla sostituzione del grasso.
NB. Questa operazione deve essere effettuata solo da un tecnico specializzato.

Recomendaciones preliminares

Estas instrucciones valen exclusivamente para los Paìses cuyos sìmbolos aparecen en la portada del librito de instrucciones.

Advertencia - Es de fundamental importancia que este manual de instrucciones se conserve junto con el aparato para eventuales futuras consultas y también con el juego de toberas de serie.
En caso de venta o traspaso controlar que el manual acompañe siempre el aparato, para permitir informarse acerca del funcionamiento del mismo.
Estas advertencias se dan por razones de seguridad. Deberán ser leídas atentamente antes de la instalación y antes del empleo.

El aparato debe ser manejado exclusivamente por personas adultas. No permitir que los niños toquen los mandos ni jueguen con los mismos.

La instalación la deberá realizar un técnico especializado según la normativa en vigor.

La seguridad eléctrica está garantizada solamente cuando se realiza una correcta instalación a tierra.

Toda modificación que se haga necesaria en el sistema eléctrico y en el aparato para la instalación de la placa de cocción, **la deberá efectuar exclusivamente el técnico especializado.**

Antes de conectar el aparato controlar que los datos indicados en la placa correspondan a la red.

Este aparato deberá ser utilizado para el empleo para el que ha sido construido. Todo otro uso (por ejemplo: calefacción del ambiente) es considerado como uso impropio y por lo tanto peligroso. **Nuestra sociedad declina toda responsabilidad por eventuales daños surgidos por el uso impropio del aparato.**

No apoyar sobre las parrillas ni sobre las placas eléctricas ollas con un fondo que no sea plano **para evitar accidentes por vuelco o derrames.** Emplear recipientes que no superen el perímetro externo de la placa, evitando así daños a la balda.

Controlar atentamente que durante y después de la cocción los niños no estén en las inmediaciones del aparato **y no toquen las superficies calientes.** Quemadores, placas y ollas conservan alta temperatura largo tiempo, aún después del apagado.

Si el aparato posee tapa, **antes de cerrarla apagar y dejar enfriar siempre los quemadores y/o placas.** No utilizar la tapa para otros usos.

Controlar cuando el aparato no está funcionando que los selectores de mando de los quemadores de gas estén en posición «●» y, en los modelos con placa eléctrica que el conmutador esté en posición «○».

Todas las noches después del uso, o bien si abandonamos la casa varios días **cerrar siempre el grifo del gas.**

No reparar por nuestra cuenta el aparato. Reparaciones incorrectas pueden resultar peligrosas. Dirigirse siempre al Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Antes de la limpieza o el mantenimiento, desconectar la placa de la red eléctrica, desenchufar o bien apagar el interruptor general y dejar que el aparato se enfríe.

Cuando eliminamos un aparato viejo, destruir aquellas partes que constituyen peligros, sobre todo por los niños que, jugando, pueden exponerse a graves riesgos.

Este aparato ha sido diseñado para uso no profesional, en viviendas familiares, y está conforme con las normativas CEE vigentes en la actualidad.

Instrucciones para el instalador

Importante - Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador cualificado, para que pueda cumplir las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento del modo más correcto, según las normas en vigor. **Toda operación de regulación, mantenimiento, etc. deberá ser realizada con la placa de cocción desconectada eléctricamente.**

Colocación

El aparato puede ser instalado en todo tipo de mueble, en paredes, en metal, madera y revestimientos de madera, siempre que sean resistentes al calor (90°C).
Realizar el hueco para el empotramiento en la balda del mueble, respetando las dimensiones indicadas en las figuras 1 y 2, manteniendo, desde el borde posterior de la balda top de la cocina al lado posterior del hueco una distancia mínima de **50** mm. y en el caso de eventuales paredes laterales, una distancia mínima de **145** mm. para evitar quemarlas.
Asegurarse que del plano de las parrillas a un eventual armario puesto encima del aparato, quede una distancia mínima de **750** mm..
Cuando se instala el aparato y debajo del mismo existe un compartimiento libre con puertas (fig. 3), es preciso realizar en las paredes de dicho compartimiento una abertura mínima de aireación de 200 cm^2, para evitar que se apaguen los quemadores cuando están al mínimo al abrir y cerrar violentamente las puertas.
Otra solución aconsejada para este problema se ilustra en la figura 4. El panel «**A**» debajo del plano de cocción debe ser fácilmente extraible para permitir el bloqueo y el desbloqueo de la placa por el servicio técnico.

Protección contra incendio y uso admitido.
Este aparato tiene un grado de protección contra incendio «tipo Y» y puede ser colocado junto a paredes que superen la altura de la mesa de cocción.

La placa posee una junta especial para evitar todo tipo de infiltración en el mueble. Posicionarla cuidadosamente en el perímetro externo del hueco de modo tal que los extremos de las bandas estén perfectamente unidos entre sí y no se superpongan. Mantener en los lados cortos «**A**» una distancia de **53** mm. desde el borde interno de la junta al hueco (fig. 5) y en los lados largos «**B**» mantenerla pegada al orificio.

ATENCION - Antes de empotrar la encimera quitar las dos protecciones «**A**» (fig. 5a).
Insertar la placa en su alojamiento centrando bien y fijándola a la balda del mueble con las correspondientes abrazaderas «**A**» de serie (fig. 6).
Cortar cuidadosamente el borde externo de la junta «**B**» excedente, usando una cuchilla **teniendo cuidado de no rayar la balda.**

Instalación en el hueco precedente de una placa de 60

Esta placa de cocción de **70** cm. puede ser empotrada en el mismo hueco de una placa precedente de **60** cm. siempre que se respeten todas las condiciones de empotrado descritas e ilustradas en este libro.

En caso de sustitución de una placa de **60** instalada junto a un fregadero, resulta posible empotrar en el mismo hueco esta placa de **70**, gracias a la caja subyacente removible. La misma permite un desplazamiento hacia la derecha o hacia la izquierda de 30 mm., para permitir el empotrado en el hueco precedente.

Para desplazar la caja bajo la placa de cocción proceder en el siguiente modo: quitar las rejillas de la placa de cocción y quitar las tapas, las coronas y los respectivos quemadores.
Volcar la placa de cocción (véase fig. 12) desatornillar los 5 tornillos «**C**» y levantar por pocos milímetros la caja deslizándola (hacia la derecha o la izquierda) **30** mm. hasta que se hagan coincidir exactamente los orificios.
Atornillar los 5 tornillos «**C**» quitados anteriormente.

Ventilación del local

Atención - Este aparato puede instalarse y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados tal como indica la normativa vigente.
Para que el aparato de gas funcione correctamente, es indispensable que en el local pueda fluir, de manera natural, el aire necesario para la combustión del gas.
El flujo de aire en el local debe producirse directamente a través de las aberturas practicadas en las paredes externas. Estas aberturas (o abertura) deberán presentar una sección libre de paso de 100 cm^2 o de 200 cm^2 para los aparatos no equipados con el dispositivo de seguridad del gas. Tales aberturas deben realizarse de modo que no puedan obstruirse ni por el interior ni por el exterior. Deben estar situadas preferiblemente junto al suelo en el lado contrario al de la evacuación de humos de la combustión.
En caso de que las aberturas no se puedan practicar en el local en el que va a instalarse el aparato, el aire necesario puede provenir de un local adyacente siempre que no sea un dormitorio o un local con peligro de incendio.

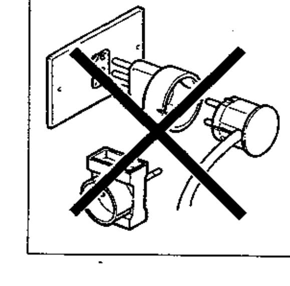
Salida de humos de la combustión

El local debe tener previsto un sistema de salida de los humos de la combustión, realizado mediante una campana conectada directamente a un tubo de humos o directamente al exterior.
En caso de que no se pueda instalar una campana, es necesario utilizar un extractor instalado en la pared dirigido hacia el exterior.

Conexión eléctrica

Controlar que el voltaje y el dimensionamiento de la línea de alimentación de la casa corresponda al voltaje y a la potencia indicada en la placa de características técnicas del aparato.

Resulta imprescindible efectuar la conexión a tierra del aparato. Por ello el enchufe que se conecta al cable de alimentación y la toma a la que se conecta deberán ser del mismo tipo (conforme con las normas en vigor). Antes de efectuar la conexión controlar el buen funcionamiento de la conexión a tierra.



Nuestra sociedad declina toda responsabilidad por eventuales daños a las personas o a las cosas que se pudiesen derivar de la ausencia de la conexión a tierra o de la realización defectuosa de la misma.

En el momento de la instalación es preciso prever en la línea de alimentación del aparato un interruptor de corte omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm., colocado en una posición de fácil acceso, cerca del aparato.

NOTA: en caso de sustitución del cable de alimentación la sección de los hilos del nuevo cable no debe ser inferior a 1 mm^2 (cable 3 x 1), recordando que la extremidad que va al aparato debe poseer el hilo de tierra (amarillo-verde) más largo, por lo menos 20 mm. Usar solo cables especiales de goma con terminal de tierra fijados en el hilo (amarilla-verde), que se pueden encontrar contactando con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

No utilizar reductores, adaptadores o derivadores, ya que los mismos podrían causar recalentamientos y quemados.

Conexión al gas (fig. 13)

La conexión de la placa de cocción a la red del gas debe efectuarse con un **tubo rígido** o **flexible de acero inoxidable** de pared continua, respetando las indicaciones de la norma en vigor.
El racor «**A**» montado sobre la pared posterior del aparato puede ser orientado hacia la derecha o hacia la izquierda para facilitar la conexión, la estanqueidad está asegurada por un anillo bicónico de latón.
Controlar que la placa esté regulada para el tipo de gas con el que será alimentada, de lo contrario efectuar todas las operaciones descritas en el párrafo «Adaptación a los distintos tipos de gas».

Conexión con tubo rígido

La conexión a la red del gas deberá efectuarse en modo tal de no provocar esfuerzos de ningún tipo al aparato. El racor de entrada del gas es roscado, 1/2 gas macho. Una posible forma de conexión puede realizarse utilizando un grupo adaptador «**C**» con bicono (fig. 13), intercalando siempre la junta «**B**» de serie.

Conexión con tubo flexible de acero

El racor de entrada del gas es roscado 1/2 gas macho. Utilizar exclusivamente tubos de acero inoxidable de pared continua conforme con la norma en vigor. Intercalando siempre la junta «**B**» (fig. 13) de serie, entre el racor «**A**» y el tubo flexible «**D**».
La colocación de dichos tubos debe efectuarse de manera tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no resulte mayor de 2000 mm.
NOTA: asegurarse de que en el caso de uso de cables metalicos flexibles, éstos no estén chafados o en contacto con partes móviles.

Conexión al gas líquido

Para efectuar la conexión al gas líquido utilizar un regulador de presión en la bombona conforme con la norma en vigor, y realizar una conexión según la norma.
NOTA: cerciorarse de que la presión de alimentación corresponda con los valores indicados en la tabla de características de los quemadores y toberas.

Adaptación a los distintos tipos de gas

Importante - Efectuar esta operación antes de empotrarel aparato en el hueco de la balda.
La placa de cocción ha sido preparada para **gas natural** o para **gas butano**.
Si debemos hacerla funcionar con otros tipos de gas (**gas ciudad**) es preciso sustituir las toberas de los quemadores y regular el aire primario.

Regulación para el gas butano

– Quitar las parrillas de la placa, extraer los casquillos y los respectivos quemadores.

– Dar la vuelta la placa de cocción, desenroscar el respectivo tornillo «**A**» (fig. 12) y extraer la tapa «**B**» para acceder a la zona de los grifos.

– Aflojar el tornillo «**C**» (fig. 14) y empujar a fondo el regulador del aire «**D**». Con una llave fija de 7 mm. desenroscar y extraer las toberas «**E**» y sustituirlas para el nuevo tipo de gas (ver tabla de características de los quemadores y toberas).

– Regular el aire desplazando el regulador «**D**» hasta obtener la distancia «**A**» (ver tabla regulación del aire). Bloquear el regulador enroscando el tornillo «**C**».

– Volver a colocar la puerta «**B**».

– Volver a colocar en posición normal la mesa y volver a montar los quemadores y los casquillos.

Regulación para el gas ciudad

(sólo para aparatos que prevén su uso)
Realice las operaciones descritas en el capítulo «Gas butano», pero montando las toberas adecuadas para el gas ciudad, siguiendo las indicaciones de la tabla de características de los quemadores y toberas.

Regulación del mínimo

– Encender el quemador y llevarlo a la posición de mínimo.

– Quitar el mando (tirando hacia arriba) y operar con el tornillo de regulación situado en el interior o bien junto a la varilla del grifo, según el modelo (fig. 15-16) hasta obtener una llama de mínimo regular (girando en sentido horario la llama disminuye).

– Volver a colocar el mando y controlar que girando velozmente desde la posición de máximo a la de mínimo la llama no se apague.

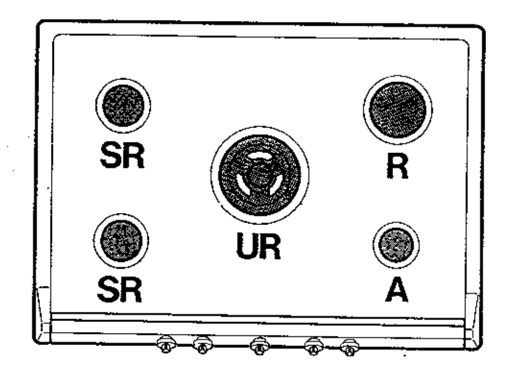
– Para regular el mínimo con gas butano, es necesario atornillar totalmente en sentido horario el tornillo.
Los diámetros de las derivaciones para cada quemador están indicados en la «Tabla de características de los quemadores y toberas».

Tabla regulación aire en mm. (± 0,5)
referida a la distancia «A» (fig. 14)

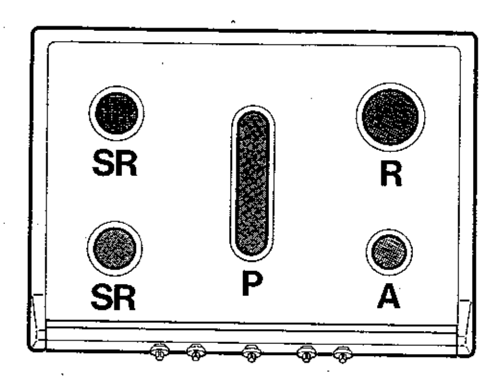
Quemador	**Gas natural** G20 20 mbar	**Gas butano/propano** G30 - G31 28 / 37 mbar	**Gas ciudad** G110 8 mbar
Auxiliar delantero derecho	3	0,5	0
Semirrápido delanterno izquierdo	1	0	0
Semirrápido trasero izquierdo	1	0,5	0
Rápido trasero derecho	2,5	4	0
Ultrarrápido central	0,7	2	0
Ovalado central	8	9	8

Ubicación de los quemadores

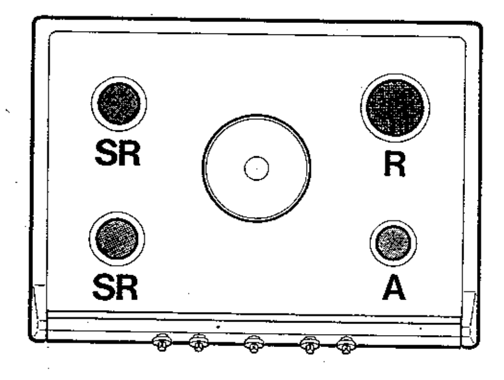
5 fuegos a gas



4 fuegos a gas + plancha pescado



4 fuegos a gas + placa eléctrica



4 fuegos a gas

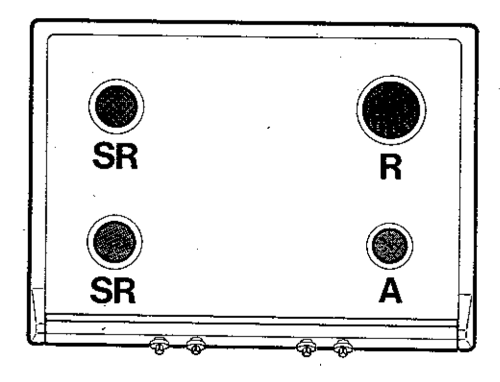


Tabla con características de los quemadores y toberas

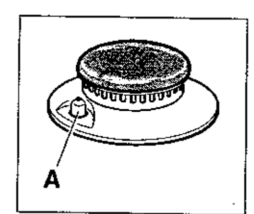
QUEMADOR	**Gas natural** G20 20 mbar			**Gas butano/propano** G30/G31 28/37 mbar						**Gas ciudad** G110 8 mbar		
	Caudal nominal (kW)	Caudal reducido (W)	∅ caudal 1/100 mm	Caudal nominal (kW)	∅ tobera 1/100 mm	Caudal reducido (W)	∅ by-pas 1/100 mm	Caudal g/h G30	Caudal g/h G31	Caudal nominal (kW)	Caudal reducido (W)	∅ tobera 1/100 mm
Auxiliar (A) (pequeño)	1,05	380	76	1,0	48	450	33	73	71	1,05	380	135
Semi rápido (medio) (SR)	1,65	480	93	1,65	62	450	33	120	118	1,65	380	165
Rápido (R) (medio grande)	2,55	650	115	2,55	77	950	50	185	182	2,55	650	210
Ultra rápido (grande) (UR)	4,05	1200	145	4,1	98	1400	65	298	293	–	–	–
Ovalado (P)	2,9	900	125	2,95	85	950	50	214	211	2,9	900	250

NOTA: los valores relativos al gas ciudad se refieren a aparatos de la III 1a2H3+ categoría.

Instrucciones para el usuario

Importante - Controlar antes de encender los quemadores que se encuentren en el respectivo alojamiento (fig. 17-18).

Mandos con encendido electrónico

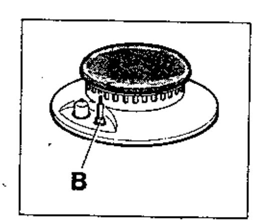


En coincidencia con cada uno de los selectores se indica con el respectivo círculo el quemador que está funcionando.
Los quemadores a gas poseen una bujía «**A**» para el encendido electrónico, por lo tanto para encender el quemador elegido es necesario apretar y girar en sentido antihorario el mando correspondiente sobre la posición de llama grande; simultáneamente apretarlo a fondo hasta que se verifique el encendido. Girando posteriormente el mando hasta su bloqueo, se obtiene la posición de llama pequeña (mínimo caudal de gas).

Cada quemador puede funcionar al máximo de su potencia, al mínimo, o bien con potencias intermedias. **Regular siempre la llama entre el máximo y el mínimo,** no regular nunca entre el máximo y el cero.

Para apagar el quemador girar el selector en sentido antihorario hasta su bloqueo (símbolo ●).

Encendido con dispositivo de seguridad contra fugas de gas



(sólo en los modelos previstos)
Estos modelos pueden se pueden identificar por la presencia del dispositivo de seguridad «**B**» situado junto a la bujía de encendido.
después del encendido del quemador es preciso mantener apretado el mando durante 2 segundos aproximadamente para permitir que el termopar se caliente. Puede suceder que el quemador se apague cuando soltamos el mando; esto significa que el termopar no se ha calentado lo suficiente. En este caso es preciso repetir la operación de encendido.

Atención - Si por razones accidentales los quemadores ya encendidos se apagaran, después de un lapso de 20 segundos interviene el dispositivo de seguridad que interrumpe la salida de gas, aún con el grifo abierto.

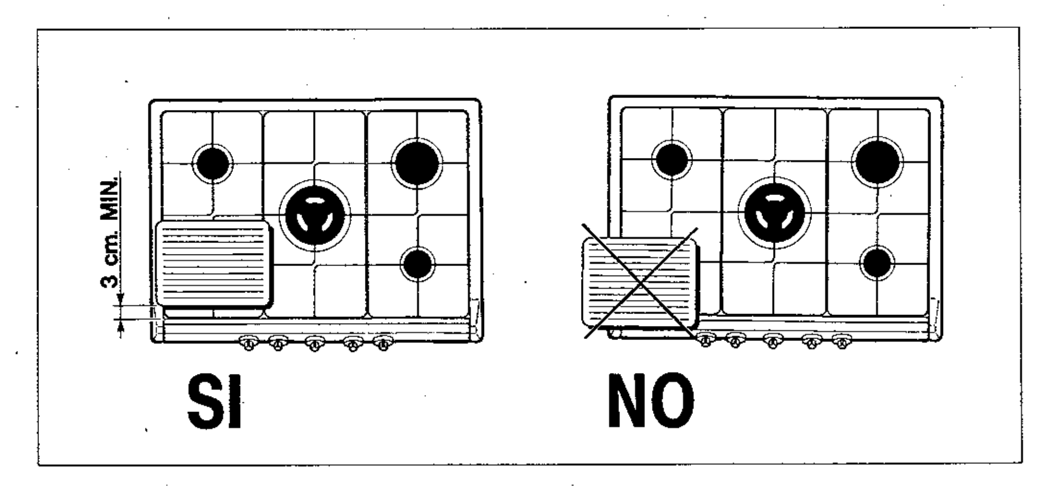
Consejos para el uso de los quemadores

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores con el mínimo consumo de gas aconsejamos:
- utilizar recipientes con diámetros proporcionales a los quemadores para evitar llamas que asomen fuera del fondo de los recipientes
- cubrir siempre los recipientes con una tapa
- en el momento de la ebullición, reducir la llama hasta el punto que permita mantener la ebullición
- durante la cocción, cuando se utilizan grasas o aceites, prestar atención, porque al calentarse pueden inflamarse.

Quemador	Diámetro recipientes (cm)
Auxiliar (A)	12 - 14
Semi rápido (SR)	16 - 20
Rápido (R)	22 - 26
Ultra rápido (UR)	28 - 32
Ovalado (P)	recipientes ovalados apropiados

NOTA: la mini–parrilla puede usarse en el quemador auxiliar cuando se utilizan recipientes pequeños.

Atención - Durante la cocción todos los recipientes deben posicionarse en la parte interior del perímetro de la placa de cocción, para evitar causar daños a la balda del mueble, mantener además siempre una distancia mínima de 3 cm. aproximadamente desde el borde externo del recipiente al frontal de mandos.





Mando placa eléctrica

(sólo en los modelos previstos)
Las placas pueden presentar también una placa eléctrica; su funcionamiento se evidencia mediante el encendido del piloto indicador situado en el frontal.
Para obtener un buen rendimiento y una buena durabilidad de la placa eléctrica, usar sólo recipientes con fondo plano y diámetro igual o apenas mayor que el de la placa, en ningún caso inferior.
Se pueden usar también ollas y sartenes de pyrex, siempre que posean fondo plano.
No hacer funcionar la placa eléctrica sin recipientes sobre la misma.

Para apagar la placa eléctrica girar el mando en uno de los dos sentidos (sobre el símbolo ○).

> **Importante** - Cuando se usa la placa eléctrica es preciso quitar la parrilla y apoyar la olla directamente sobre la placa.

Consejos para el uso de las placas eléctricas

Posición	Tipo de cocción a preparar
○	Apagado
1	Cocción de verdura o pescado
2	Cocción de patatas o sopas
3	Cocción de grandes cantidades
4	Asar (normal)
5	Asar (intenso)
6	Hervir en poco tiempo

Limpieza y manutenimiento

Importante - Antes de efectuar toda operación de limpieza o mantenimiento, es preciso desconectar eléctricamente el aparato.
Para una buena durabilidad de la placa se aconseja limpiarla frecuentemente, en lo posible después de cada uso, cuando está fría o apenas tibia.

El frontal y los mandos

Sobre el frontal están los mandos para el funcionamiento de la placa de cocción.
Limpiar cuidadosamente con una esponja humedecida con agua y detergente no abrasivo, el frontal, las abrazaderas y los mandos sin extraer estos últimos de su alojamiento, para no dañar el aparato.

Las parrillas

Las parrillas, según el modelo, pueden ser esmaltadas o bien de acero.

- Las parrillas esmaltadas del plano de trabajo pueden lavarse incluso en lavavajillas. Para las manchas más rebeldes usar agua tibia sin usar productos abrasivos o corrosivos que podrían perjudicarlas.
- Las parrillas de acero inoxidable asumen una coloración algo azul debido a las temperaturas. Es posible reducir un poco este color, usando esponjas especiales para acero.

Los casquillos y los quemadores

Los casquillos y los quemadores se pueden quitar para facilitar la limpieza; lavarlos con agua caliente y detergente no abrasivo eliminando toda incrustación.
Al volver a colocarlos controlar que las coronas de división de la llama **estén totalmente secas** y posicionadas correctamente en los respectivos alojamientos (fig. 17-18).

La placa eléctrica

(sólo en los modelos previstos)
Calentarla un instante si es necesario para así carbonizar los productos que han quedado pegados y limpiar con un trapo húmedo. Untar la placa con aceite mineral para su buena conservación.

La placa de cocción

La placa de cocción, según el modelo, puede ser esmaltado o de acero.

- La superficie esmaltada debe ser limpiada con agua tibia y jabón, sin usar productos abrasivos; luego secarla.

- La superficie de acero inoxidable debe ser enjuagada y secada con un trapo suave o una piel de ante; en el caso de manchas rebeldes usar un poco de vinagre o productos no abrasivos de normal comercialización.

La tapa

En los modelos que poseen tapa de vidrio la limpieza se efectúa con agua tibia sin usar trapos ásperos ni sustancias abrasivas.
Para facilitar la limpieza de la tapa y la de la zona posterior de la placa, se puede desmontar el grupo tapa, levantando paralelamente hacia arriba y sacando el listón decorativo. Una vez finalizada la limpieza volver a montar la tapa, siguiendo los mismos pasos al revés, y asegurandose siempre que los lados esten bien adheridos a la balda del mueble. **No cerrar la tapa cuando los quemadores o la placa eléctrica están encendidos o están todavía calientes.**

Engrase de los grifos a gas

Con el paso del tiempo puede ocurrir que un grifo ofrezca cierta resistencia al ser girado o se bloquee; será necesario en este caso limpiarlo internamente y sustituir la grasa.
NOTA: esta operación debe efectuarla un técnico especializado.

Recomendações preliminares

Estas instruções só são válidas para os países de destino cujos símbolos de identificação constam na capa do livro de instruções.

Advertência! É muito importante que este manual de instruções seja conservado junto com o aparelho e com a série de injectores fornecidos com o mesmo, para possibilitar futuras consultas.
Caso o aparelho seja vendido ou cedido a outra pessoa, assegure-se que o manual o acompanhe, para permitir que se informe sobre o seu funcionamento.

A utilização deste aparelho só é permitida a pessoas adultas. Não deixe que as crianças mexam nos comandos ou brinquem com o aparelho.

A instalação deve ser feita por um técnico especializado e em conformidade com as normas em vigor.

A segurança eléctrica só será garantida se a placa de cozedura for ligada a uma instalação de terra eficaz.

Qualquer modificação que se faça necessária na instalação eléctrica e no aparelho, para poder instalar a placa de cozedura, **só poderá ser feita por um técnico especializado.**

Antes de ligar o aparelho, verifique se os dados indicados nas chapas de características coincidem com os valores da rede de alimentação.

Este aparelho deve ser destinado apenas ao emprego para o qual foi concebido. Qualquer outro tipo de utilização (por exemplo, o aquecimento de ambientes) deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso. **O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por uma utilização imprópria.**

Platz für Typenschild

Space for rating plate

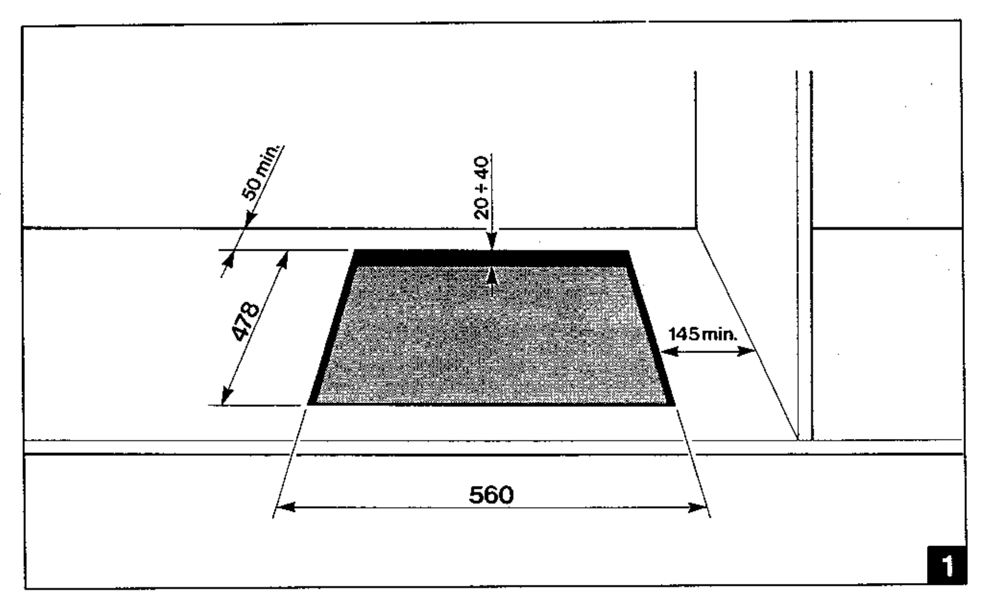
Espace pour plaquette signaletique

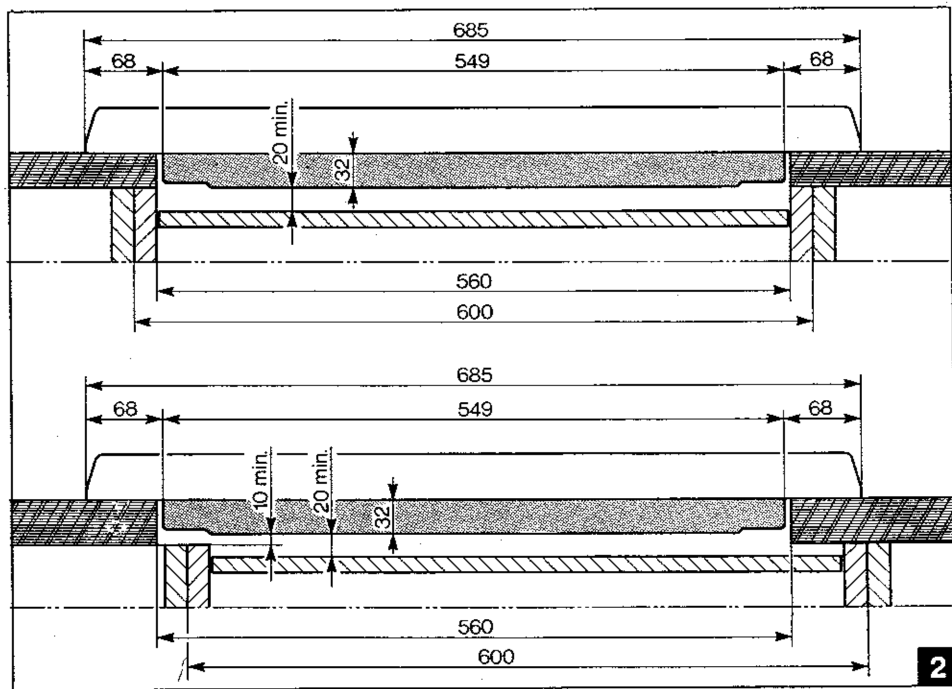
Spazio per targhetta caratteristiche

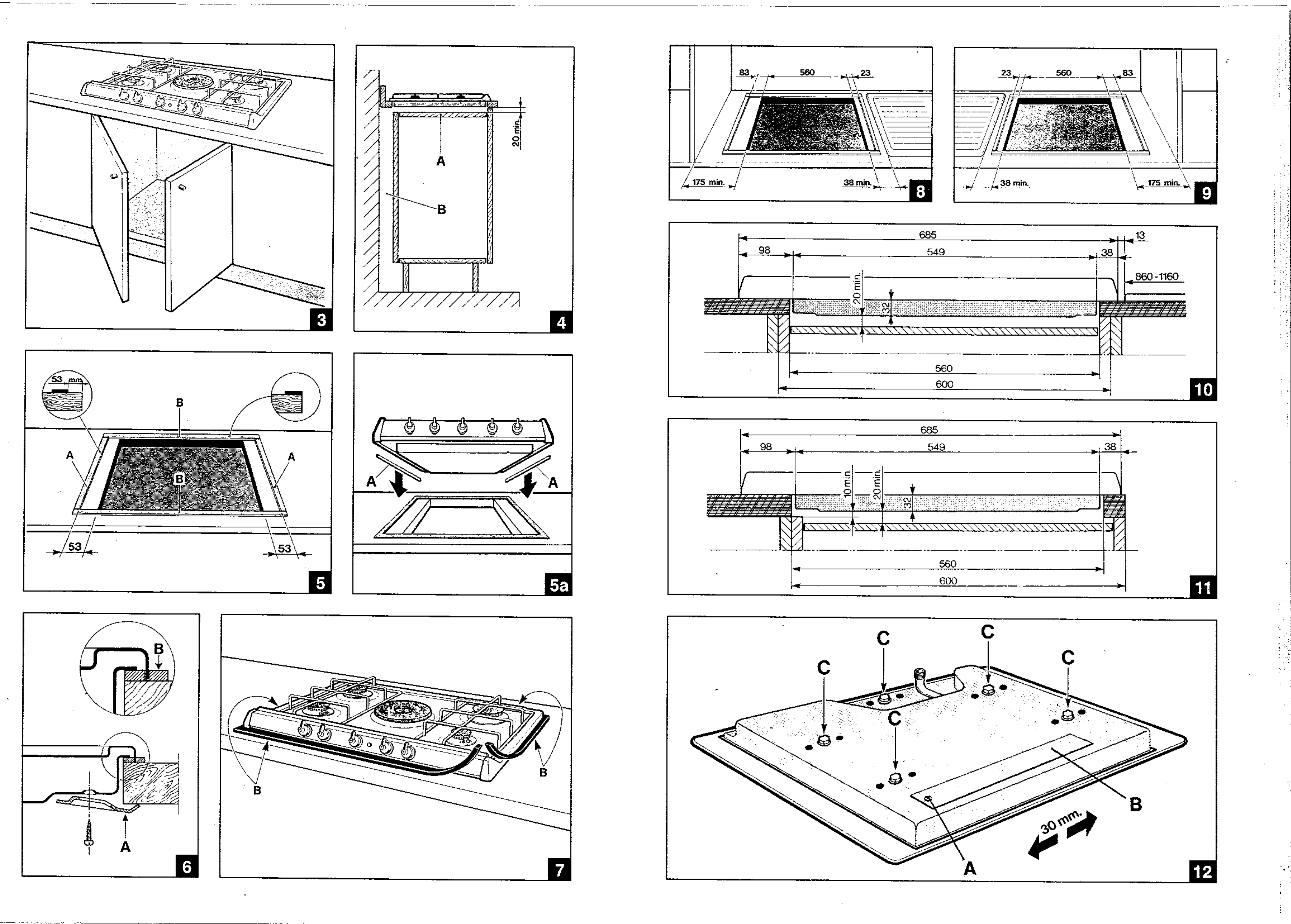
Espacio para placa caracteristica

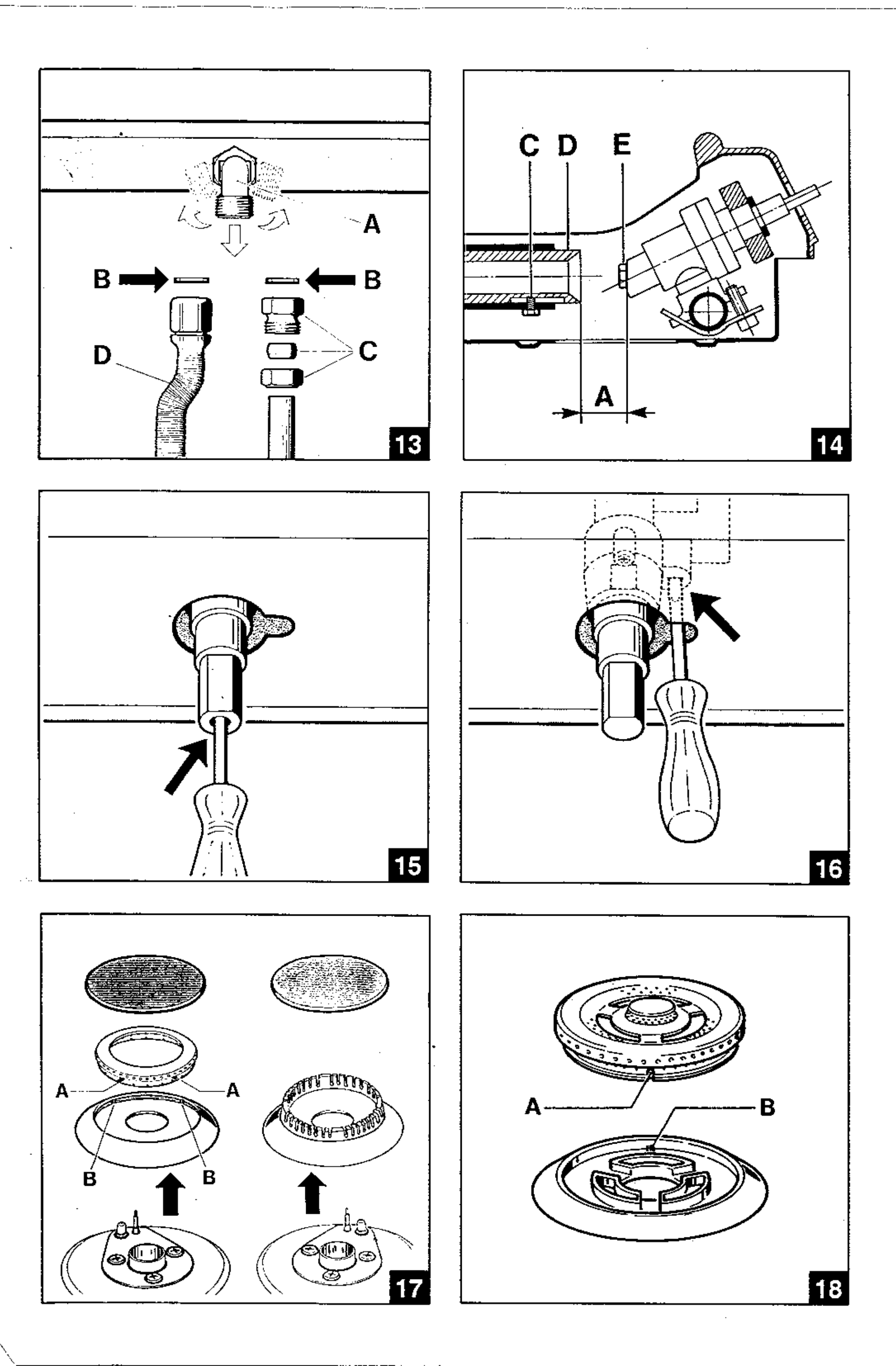
Eapaço para a chapinha das características

Plaats voor typeplaatje






3
A
B
20 min.
4
53 mm
B
A
A
B
B
53
53
5
A
A
5a
B
A
6
B
B
7
83
560
23
175 min.
38 min.
8
23
560
83
38 min.
175 min.
9
685
13
98
549
38
860-1160
20 min.
32
560
600
10
685
98
549
38
10 min.
20 min.
32
560
600
11
C
C
C
C
C
B
30 mm.
A
12


A
B
B
D
C
13
C D E
A
14
15
16
A
A
B
B
17
A
B
18